CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

COLLEGE JACQUES PREVERT
6 Rue du Champ Passais
61700 DOMFRONT

OBJET DE LA CONSULTATION :

FOURNITURE ET LIVRAISON DE DENREES ALIMENTAIRES – Lot S : Produits surgelés

MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE (< 207 000 € HT)

Date limite de réception des offres : 18/05/2015 à 12h00.

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) définit les modalités pour la fourniture et la livraison de denrées alimentaires nécessaires à la restauration collective du Collège Jacques Prévert de DOMFRONT

ARTICLE 2 – MODALITES, CONDITIONS ET DELAI D'EXECUTION

Les fournisseurs de denrées d'origine animale devront impérativement être munis d'un agrément sanitaire européen et devront le joindre en document annexe.

A la demande du collège Jacques Prévert, le titulaire donnera à celui-ci toutes les facilités nécessaires pour surveiller les phases de la fabrication dans les usines ou dans les ateliers du fournisseur.

En cas de pénurie temporaire ou définitive d'un produit du bordereau des prix, le produit de remplacement ne doit pas se révéler d'une qualité inférieure à celle de l'échantillon et doit avoir reçu, préalablement, l'aval du service de restauration du collège.

En cas de grève ou de force majeure, du fait du collège Jacques Prévert de DOMFRONT, l'établissement acheteur se réserve le droit d'annuler toute commandes et livraisons dans un délai de 48heures.

2-1 Les commandes

Les commandes sont passées en fonction des besoins soit lors du passage du commercial soit par téléphone, soit par fax.

En cas d'impossibilité pour le fournisseur d'honorer toute la commande, celui-ci dispose de 24 heures maximum après la commande pour prévenir le responsable de la restauration du Collège Jacques Prévert de DOMFRONT.

Chaque commande passée indiquera :
- la référence du marché,
- le jour de livraison souhaité et éventuellement l'heure
- la désignation précise des fournitures commandées, la quantité, et si nécessaire, les spécifications qualitatives ou normatives des denrées.

2-2 Délais et lieux de livraison

Les délais de livraison sont fixés, en fonction des lots, à compter de la date de passage du commercial ou de l'envoi de la commande.

Les denrées seront livrées à l'adresse suivante, en passant par l'entrée réservée à cet effet :

Collège Jacques Prévert
6 Rue du Champ Passais
61700 DOMFRONT

2-3 Horaires de livraisons :

Les horaires de livraisons sont déterminés en fonctions des lots, et sont exclusifs.

2-4 Fréquence de livraisons :

Les candidats devront se conformer à la fréquence et aux jours de livraisons précisés par le pouvoir adjudicateur, en fonction des lots et seront exclusifs.

ARTICLE 3 – LES PRODUITS

3-1 Dispositions générales

Les produits doivent répondre aux prescriptions en vigueur, relatives à la sécurité et à la santé des personnes, à la loyauté des transactions commerciales et à la protection des consommateurs.

Toutes les denrées alimentaires à fournir pour le Collège Jacques Prévert de 61700 DOMFRONT doivent répondre aux prescriptions des textes réglementaires actuellement en vigueur.

Les denrées à fournir doivent en particulier satisfaire aux exigences des réglementations prises en application des lois sur la répression des fraudes, et être conformes aux normes françaises homologuées, aux normes européennes correspondantes et aux recommandations du GEMRCN.

Le collège Jacques Prévert de DOMFRONT pourra saisir la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) pour toutes contestations relatives à la qualité ou à la présentation des fournitures.

Les marques et codes articles proposés devront figurer sur le bordereau de prix, être identiques aux échantillons fournis et constants pendant toute la durée du marché.

3-2 Hygiène alimentaire et traçabilité

Pendant la durée d'exécution du marché, le Collège Jacques Prévert peut demander au titulaire la communication des résultats des analyses bactériologiques effectuées sur les produits livrés dans le cadre des auto-contrôles auxquels s'astreint le fournisseur.

3-3 Étiquetage et présentation

L'étiquetage devra être bien visible sur le conditionnement.

Au minimum, les indications suivantes doivent sur des produits préemballés sans préjudice des dispositions des textes réglementaires :
- la dénomination de vente ;
- la liste des ingrédients (y compris les additifs éventuels), par ordre décroissant d'importance dans la recette ;
- la quantité nette (poids);
- la date de durabilité minimale ou, dans les cas de denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, la date limite de consommation ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation ;
- le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur ;
- l'indication du lot ;
- le lieu d'origine ou de provenance, chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire ;
- le mode d'emploi chaque fois que sa mention est nécessaire à un usage approprié de la denrée alimentaire ainsi que, le cas échéant, les conditions particulières d'utilisation;
- la liste des ingrédients allergènes ;
- la marque de salubrité de forme ovale de l'établissement de fabrication (ou au moins le numéro d'agrément) appliquée de manière indélébile.

3-4 O.G.M.

En application du principe de précaution, les produits proposés seront exempts d'organismes génétiquement modifiés au sens de la réglementation communautaire.

ARTICLE 4 – LES LIVRAISONS

4-1 Les emballages

Les matériaux mis en contact des denrées alimentaires peuvent avoir un incidence sanitaire ou qualitatives vis-à-vis de celles-ci. Aussi, il importe que ces matériaux tiennent compte des exigences de la protection de la santé publique et respectent le décret N° 2007-766 du 10/05/2007 – version consolidée au 14/04/2011, réglementant l'aptitude des matériaux et objets à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Le titulaire proposera de supprimer les emballages superflus, dans la mesure où cela n'affecte pas sensiblement la qualité du produit.
Dans le respect d'un environnement propre et d'une réduction significative des déchets d'emballages, les emballages repris et recyclés seront préférés. La reprise devra être stipulée en observation sur le bordereau des prix.

4-2 Le transport

Les denrées sont transportées en respect des températures maximales réglementaires de conservation des denrées alimentaires dans un véhicule propre.

Au cours de opérations de chargement et déchargement, et tout au long du transport, toutes les précautions sont prises pour que les aliments ne soient pas souillés ou contaminés. Il ne doivent pas entrer en contact avec le sol, le plancher ou les agencements susceptibles de les recouvrir.

Le personnel préposé au transport et à la manutention doit observer les règles d'une stricte propreté : mains propres, vêtements propres, interdiction de fumer.

Même si la livraison est effectuées par une autre société que celle fournissant les produits, les produits seront sous la responsabilité du fournisseur jusqu'à leur arrivée au lieu de livraison.

4-2 Les livraisons

Le chargement de la marchandise sera effectué sous la responsabilité du titulaire du marché. Par ailleurs, l'acheteur ne deviendra propriétaire de la marchandise qu'une fois le déchargement et les contrôles à réception totalement effectués.

TABLEAU DES REFERENCES DE REFUS POUR CAUSE D'EMBALLAGES ET DE CONTITIONNEMENT NON CONFORMES :

Type d'emballage	Refus systématique à la livraison ou à la suite du déconditionnement	Refus possible
Boîtes de conserves becquées, floches, fuitées, enfoncées, souillées	X	
Tout type d'emballage laissant le produit à nu	X	
Cartons d'emballages écrasés ou souillés		X
Poches dessouvidées	X	

Lors de chaque livraison tous les produits de même nature devront être issus du même lot.

Chaque livraison sera accompagnée **d'un bon de livraison mentionnant** :
- le nom du fournisseur
- la date d'expédition
- la date de livraison
- la nature de la livraison (produit – quantité)

- la référence de la commande
- le numéro du lot des produits livrés
    - les quantités livrées
    - les poids bruts et nets livrés (nombre de pièces éventuellement)
    - les prix unitaires, d'une part hors TVA, d'autre part, TTC.

Toutes les livraisons s'entendent franco de port et d'emballage même si la livraison intervient en plusieurs points (cas du lot pain)

- Les jours et heures de livraisons sont déterminés en fonction des lots.
- **Toute livraison en dehors de jours et heures déterminés sera refusée** (sauf accord des personnes habilitées à passer commande) et devra faire l'objet d'une nouvelle livraison à la charge du fournisseur sans nuire à la bonne marche de la restauration collective du collège ou de la cuisine satellite du lycée (cas du pain), et sans surcoût.

Rappel Article 13 CCAP : En cas de non respect du délai et/ou des horaires de livraison, il sera fait application, à chacune des situations constatées et sans mise en demeure préalable, d'une pénalité de 50 € (cinquante euro).
Nos agents doivent en effet avoir le temps de procéder à tous les contrôles (réception de marchandises) que nous impose la législation fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective.

4-4 Réception des marchandises

Les modalités de réception ont pour objet d'effectuer les contrôles suivants :

- Respect de la commande en ce qui concerne le choix des produits ou des ingrédients suivant le cas.
- Qualité des produits
- Conditions de livraison (températures des produits et du camion,...)
- Poids ou nombre d'unités livrés en conformité avec le bon de commande et de livraison
- Vérification de la Date Limite de Consommation (D.L.C.) ou de la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO).

Les produits livrés devront provenir du même lot et donc avoir les mêmes DLC.

Pour tous refus, une fiche de non conformité sera établie par le service de restauration du collège Jacques Prévert de DOMFRONT et adressée au fournisseur.
Cette fiche devra faire l'objet de la part du fournisseur d'une réponse expliquant les raisons du dysfonctionnement constaté par le service. Cette réponse sera adressée par courrier, par fax ou par mél au collège Jacques Prévert de DOMFRONT.

4-5 Clauses de garanties

Les contestations doivent être immédiatement mentionnées sur le bon de livraison qui doit être obligatoirement signé par la personne chargée de la réception. Il sera conservé par le fournisseur (copie au collège).

Si la quantité des produits livrés n'est pas conforme à la commande, le fournisseur sera mis en demeure de compléter, sans frais supplémentaire, la livraison dans les délais les plus brefs.

Si le produit livré ne correspond pas qualitativement à la commande passée, il est refusé et doit être immédiatement remplacé sans frais supplémentaire.

Les fraudes et vices cachés seront signalés au fournisseur par le collège dans un délai de quinze jours.

Pendant la durée d'exécution du marché, le collège Jacques Prévert de DOMFRONT peut demander au titulaire la communication des résultats des analyses bactériologiques effectuées sur les produits livrés dans le cadre des auto-contrôles auxquels s'astreint le fournisseur.

En cas de défaillance répétées, le collège Jacques Prévert de DOMFRONT, représenté par son chef d'établissement en qualité de pouvoir adjudicateur, se réserve le droit de procéder à la résiliation du marché aux torts du titulaire, conformément à l'article 28 du CCAG.

Les produits livrés devront provenir du même lot et donc avoir les mêmes DLC. En cas de lots ou DLC différents, ils devront être mentionnés obligatoirement sur le bon de livraison.
Le Collège Jacques Prévert de DOMFRONT se réserve le droit de rejeter des livraisons qui ne seraient pas conformes à ce critère.

DISPOSITIONS PROPRES A CE LOT :

LOT S – sous-lots de S1 à S14 : SURGELES

Les produits :
Les produits sont préparés dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène, légales et réglementaires. Ils seront garantis sans OGM (Organisme Génétiquement Modifié) et proviendront d'établissements agréés conformes à la réglementation en vigueur pendant la durée du marché.
Toutes les denrées animales ou d'origine animale seront revêtues de la marque de salubrité telle que définie par la réglementation en vigueur pendant toute la durée du marché.

Viandes et produits élaborés :
Les produits ne seront pas fabriqués à partir de viande séparée mécaniquement (VSM)
Le fournisseur devra être en mesure d'assurer la traçabilité de l'ensemble des produits et fournir les certificats concernant :
- l'origine de la viande utilisée (lieu de naissance, d'élevage, d'abattage et de découpe, date de naissance, catégorie, sexe, type, race des animaux, références éleveurs)
- l'alimentation des animaux : composition, certificat garantissant l'absence de farines et graisses animales, d'OGM, d'antibiotiques et de facteurs de croissance.
- Les abattoirs et ateliers de découpe et fabrication : lieux et numéros d'agrément.

Les produits à base de volaille et bœuf seront garantis sans porc ou produit à base de porc (y compris pour les additifs).

Légumes :
Les matières premières devront être saines et conformes aux usages loyaux et constants du commerce.
Les produits seront de qualité supérieure et seront correctement épluchés, lavés, exempts de parties non-consommables.
Ils seront propres c-à-d exempts de toute souillure (terre, résidus d'engrais ou de produits de traitement au-dessus des normes en vigueur), sains, dépourvus d'attaques de parasites ou de maladies, de meurtrissures ou pourritures, de tares causées par le gel ou

les intempéries, sans goût, ni odeurs anormales.
Pour chaque livraison, les produits d'une même espèce doivent être de provenance homogène, d'une même variété.

Poissons :
- Tous les poissons doivent être **surgelés mer**.
- La découpe du poisson doit être conforme aux normes AFNOR en vigueur.
- Les filets, pleins filets, dos, portions et cubes de poisson doivent tous être garantis sans arête.

Le candidat devra préciser si le poisson proposé est un poisson simple congélation.
Les produits en simple congélation seront préférés.

Pour l'ensemble des produits surgelés, les livraisons se feront entre 6h30 et 11h00 les lundi, mardi, mercredi, jeudi, exceptionnellement le vendredi.

FAIT à DOMFRONT, le 13 Avril 2015

Le Pouvoir Adjudicateur,

E. GERARD

Lu et approuvé, le :
Le signataire (qualité, nom et prénom) :
Signature :